



*Mangez
comme un
champion*

LES SAMBOUSSAS COMORIENS

d'Arnaud Assoumani

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 15 MIN



1. Émincer les échalotes et les faire revenir dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Lorsqu'elles sont translucides, ajouter l'ail pillé et bien mélanger.

2. Ajouter la viande, les épices, la coriandre et le persil. Remuer quelques minutes jusqu'à ce que la farce ne soit plus humide.

3. Laisser refroidir.

4. Déposer une feuille de brick sur votre plan de travail et la découper en trois bandes. Poser une c. à soupe de farce à l'extrémité de l'une des bandes, plier vers la diagonale puis dans le sens inverse et ainsi de suite jusqu'à ce que le triangle soit formé. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la farce.

5. Avant de les faire cuire, badigeonner les samboussas de jaune d'œuf pour qu'ils soient bien dorés.

6. Enfourner 15 min à 200° (Th.7).

L'alternative végétarienne :

Faire cuire à la vapeur 100 g de petit-pois avec 200 g de pommes de terre et 100 g de carottes coupées en petits dés, ajouter à la farce en remplacement du bœuf haché.

INGRÉDIENTS

- 500 g de steak haché
- 250 g d'échalotes
- 1 gousse d'ail
- 3 brins de persil frais
- 3 brins de coriandre fraîche

- 2 c. à café de curry
- 2 c. à café de cumin
- ½ c. à café de cardamome
- Feuilles de brick
- Huile d'olive
- Sel, poivre